



Eda Mame (Soyulmamış Organik Soya Fasulyesi)
Japon ve füzyon mutfağında aperatif olarak kullanılan
yavru kabuklu soya fasulyesi.



Soya Sosu
Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu
mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya
ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos
yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz
ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Eteri marine
etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanla,
ışıklikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi
minimuma indirir.



Panko Turuncu (Japon Ekmek Kırıntısı)
Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon
usulü ekmek kırıntısı.



Donuk Avokado Püresi
%100 Haas avokado püresi. Guacamole yapımında
yada kendinize özgü sos ve sandwich reçetelerinizde
avokado ihtiyacınızı karşılamak için ideal.



Beyaz Şarap Sirkesi
Beyaz üzümlerin fermantasyonundan elde edilen bu
sirke, salata ve sos yapımında kullanılır.



Korma Köri Ezmesi
Kuzey Hindistan'da hindistancevizi ve badem ile
hazırlanan geleneksel yemeklere verilen isimdir.
Yumuşak bir dokusu olan bu baharat karışımını, kuzu,
deniz ürünleri ve tavuk ile kullanabilir, etlerinizi marine
edebilir, güveçte baharatlı ve farklı yemek alternatifleri
oluşturabilirsiniz.



Siyah Susam Tohumu
Özellikle asya mutfağında, noodlelerden, salatalara,
tatılardan panelere kadar çok geniş bir yelpazede
kullanılan siyah renkli susam tohumu.



Mirin Honteri (Alkolsüz Pişirme Piring Şarabı)
Japon mutfağında şeker yerine kullanılan bu sos, daha
rafine bir tatlı tadı ve parlaklık verir. Geniş bir kullanım
yelpazesi olan mirin, özellikle teriyaki ve salata sosu
yapımında ve marinasyonunda kullanılır.



Wasabi (Japon Yeşil Hardal Unu)
Wasabi turbunun kökünden elde edilen bu ürün, Japon
mutfağında sushi yapımında ve füzyon mutfağında
kullanılır.



Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
İşlerinizi kolaylaştırmak için dilimlenerek salamura edilmiş
lezzetli jalapeno biberleri. Tex_mex mutfağında acı
denildiğinde ilk akla gelen biberdir. Dürümlerin içerisinde,
fajitanın yanında, nachos veya salatalarda, soslarda ve
daha pek çok uygulamada kullanılabilir.



Domatesli ve Sarımsaklı Çin Sosu
Acı biber, domates, sarımsak ve bal ile hazırlanmış lezzetli bir
uzakdoğu sosudur. Hem uzakdoğu hemde dünya
mutfakları yemeklerinde kullanılabilir. Özellikle kümes
hayvanları ve deniz ürünleri ile uyum sağlayan acı-tatlı bir
lezzeti vardır. Tava veya tencere yemekleri, noodleler,
marinasyonlar ve ızgaralarda kullanılabilir. Kullanımı
kolaydır. Zamanla, ışıklikten ve ürün zayıflığından doğan
maliyetlerinizi minimuma indirir.



Pappadum (Hint Mercimek Unu Ekmegi)
Mercimek unundan üretilmiş bu yassı ekmek hint
mutfağının vazgeçilmez ürünüdür. Ana yemeklerin yanında
kızartılarak eşlikçi olarak kullanılır. Veya mango chutney ve
diğer dip soslarla çerez olarak servis edilebilir.



Teriyaki Sos
Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında
en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal,
sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve
rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için
ideal bir sostur. Eteri marine etmekte kullanılabilir.
Kullanımı kolaydır. Zamanla, ışıklikten ve ürün
zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Tatlı Ekşi Sos
Meyvemsi mayhoş tadı ile Uzakdoğu yemeklerine
tatlı-ekşi lezzeti vermek için kullanılır. Özellikle
geleneksel tatlı-ekşi soslu tavuk yemeğinin yapımında,
noodle yemeklerinde ve diğer soslarla karıştırılarak
farklı lezzetlerin elde edilmesi için kullanılır. Tüm
Uzakdoğu aperatiflerinin yanında dip sos olarak da
sunulabilir.

Salatalar Reçetesi



kemerburgaz caddesi 25/3 ayazağa mahallesi 34396 şişli istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr
f KozaGida1994 KozaGida

SAĞLIKLI SALATA

Malzemeler

1 yemek kaşığı	Yabani Pirinç
1 yemek kaşığı	Silver River Edamame (Soya Fasulyesi)
1 tatlı kaşığı	Havuç (küçük küp)
1 yemek kaşığı	Siyah Mercimek
1 yemek kaşığı	Maş Fasulyesi
2 yemek kaşığı	Daregal Donuk Frenk Soğanı
1 tatlı kaşığı	File Badem
1 tatlı kaşığı	Yaban Mersini
1 adet	Thaiagri Yarım Ananas Kabuğu

Sos Malzemesi (4 Porsiyon için):

100 ml	Su
100 ml	Mizkan Mirin Honteri
3 yemek kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Mizkan Pirinç Sirkesi
1 çay kaşığı	S&B Wasabi
1 çay kaşığı	Sarımsak (püre)

Hazırlanışı:

Tüm sos malzemesini çırparak karıştırın. Havucu, yabani pirinci, edamame fasulyesini, siyah mercimeği, maş fasulyesini diri kalacak şekilde haşlayın. Haşladığınız malzemeleri süzün ve ılık hale gelince sos ile karıştırıp soğutun. Bir kaç saat dolapta beklettikten sonra bu karışıma taze soğan, file badem ve yaban mersini ekleyerek yarım ananas içerisinde servis edin.

AVAKADO SOSLU ÇITIR BONFİLE SALATASI

Malzemeler

60 gr	Bonfile (ince dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı	Göbek Salata (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı	Akdeniz Yeşillığı (doğranmış)
1 yemek kaşığı	Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
1 tatlı kaşığı	Un
1 adet	Yumurta
1 yemek kaşığı	Kırmızı Kopya Biber (közlenmiş ve doğranmış)
1 yemek kaşığı	Union Frost Donuk Mısır Koçanı
1 tatlı kaşığı	La Costena Dilimli Jalapeno Biberi

Sos için:

1 yemek kaşığı	Simplot-Salud Donuk Avakado Püresi
1 tatlı kaşığı	Mor Soğan (küçük küp)
1 tatlı kaşığı	Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
1 tatlı kaşığı	Daregal Donuk Tarhun Otu
1 tatlı kaşığı	Daregal Donuk Fesleğen
1 çay kaşığı	Limon Suyu
1 tatlı kaşığı	Süzme Yoğurt

Hazırlanışı:

Sos malzemelerini bir kaptan çırpın. Bonfile etlerinizi sırasıyla un, yumurta ve panko ile paneleyin. Izgarada közlediğiniz mısır koçanlarını tane tane dağılmayacak şekilde şeritler halinde kesin. Göbek salata ve akdeniz yeşilliklerini karıştırıp sos ile harmanlayın. Bir kaseye aldığınız bu karışımın üzerine daha önce kestiğiniz koçan mısırları, közlenmiş biberi ve kızgın yağda kızartıp süzdüğünüz panellerinizi yerleştirin. Dilimlenmiş jalapeno biberlerini de serpiştirip servis edin.

ROSTO SEBZELİ BULGUR SALATASI

Malzemeler

60 gr	Bulgur (pilavlık)
1 yemek kaşığı	Renkli Biber (büyük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı	Patlıcan (büyük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı	Kuru Soğan (büyük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı	Havuç (büyük küp doğranmış)
1 çay kaşığı	Sarımsak (doğranmış)
1 çay kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 tatlı kaşığı	Daregal Donuk Kişniş
1 tatlı kaşığı	Çam Fıstığı (kavrulmuş)
1 çkaşığı	Siyah Üzüm
1 tatlı kaşığı	Taze Nane (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı	Patak's Pappadum Mercimek Unu Ekmeği
1 adet	

Sos için:

1 tatlı kaşığı	Mizkan Pirinç Sirkesi
2 yemek kaşığı	Mizkan Mirin Honteri

Hazırlanışı:

Sos malzemelerini iyi çırpın. Bulguru diri kalacak şekilde haşlayın. Sebzelerinizi sarımsak, zencefil püresi ve zeytinyağı ile marine edin. Bir fırın kabına alıp fırında rosto edin. Bulgur, rosto sebzeler, kişniş, siyah üzüm ve çamfıstığını sos ile harmanlayın. Kızgın yağda 10 saniye kızarttığınız papadumunun içerisinde servis edin.

KORMA TAVUK SALATASI

Malzemeler

2 tatlı kaşığı	Patak's Korma Köri Ezmesi
50 ml	Krema
80 gr	Tavuk Göğüs Eti
1 yemek kaşığı	Renkli biber (ince şerit)
4 yemek kaşığı	Marul (kırılmış)
1 yemek kaşığı	Kiraz Domates
1 yemek kaşığı	Salatalık
	(çekirdekleri alınmış ve küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı	Daregal Donuk Kişniş
1 tatlı kaşığı	Parmesan

Hazırlanışı:

Tavuk göğsünü 1 tatlı kaşığı korma köri ezmesi ile marine edin. Kremayı bir ocak kabına alın. İçerisine kalan korma köri ezmesi ve permesanı ekleyip kaynatın. Daha sonra bu sosu soğutup +4 dolapta bir gün bekletin. Kiraz domatesleri boydan ikiye bölün. Renkli biberleri, marulu, küçük küp doğradığınız salatalıkları ve çeri domatesleri harmanlayın. Izgarada iz verip fırında pişirdiğiniz tavuk etini ince ince kesip sıcak olarak bu karışımın üzerine yerleştirin. Son olarak dolapta beklettikten sonra sosunuzu bir kaşık yardımı ile etin üzerine koyun. Sos etin ısıyla yavaş yavaş erirken servis edin.

TATLI BİBER SOSLU BALIK SALATASI

Malzemeler

100 gr	Levrek Fileto (derisiz)
2 yemek kaşığı	Thai World Tatlı Biber Sosu
1 yemek kaşığı	Roka (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 yemek kaşığı	Akdeniz Yeşillikleri (ince kıyılmış)
4 yemek kaşığı	Göbek Salata (ince kıyılmış)

Hazırlanışı:

Balık etlerini parçalara bölün. Biber sosunu ve soya sosunu birlikte çırpın ve sos haline getirin. Bu sosun bir kısmı ile balıklarınızı marine edip fırın tepsisine alın. 175 °C ısıtılmış fırında pişirin. Yeşilliklerin tamamını harmanlayın ve sosun geri kalanı ile lezzetlendirip salata kasesine alın. Fırından çıkarttığınız balıklarınızı sıcak olarak salatınızın üzerine yerleştirin ve sıcak servis edin.

LİMON YAPRAKLI ÇITIR TAVUK SALATASI

Malzemeler

80 gr	Tavuk Göğüs Eti
1 tatlı kaşığı	Thaiagri Misket Limon Yaprakları (ince kıyılmış)
	Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
2 yemek kaşığı	Soya Filizi
1 yemek kaşığı	Kiraz Domates (ikiye bölünmüş)
1 yemek kaşığı	Havuç (ince şerit kesilmiş)
1 su bardağı	Maydanoz (sadece yaprakları)
4 yemek kaşığı	Marul (ince kıyılmış)
1 adet	Yumurta (çırpılmış)
1 yemek kaşığı	Un

Sosu için:

1 çay kaşığı	Thaiagri Limon Otu
1 yemek kaşığı	Mayonez
1 yemek kaşığı	Süzme Yoğurt
1 yemek kaşığı	Krema
1 çay kaşığı	Sarımsak (püre)
2 yemek kaşığı	Su
1 çay kaşığı	Thaiagri Misket Limon Yaprakları (orta damarı alınmış)

Hazırlanışı:

Sos için tüm malzemeyi blender ile karıştırın. Tavuk göğüs etini ortasından boydan boy keserek fileto haline getirin. Unladıktan sonra yumurtaya bulayın. Pankoyla kaplamadan önce her iki yüzüne misket limon yapraklarının kalan kısmını serpiştirin ve iyice yapıştırdığınızdan emin olun. Son olarak panko ile kaplayın. Marul, soya filizi, havuç, maydanoz, kiraz domatesleri birlikte harmanlayın. Sosunuzu azar azar ekleyip yeşilliklerinizi karıştırdıktan sonra salata kasesine alın. Panelenmiş etinizi kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartıp bir peçete üzerine alıp yağın süzdürün. Daha sonra ince şeritler halinde kesip salatanın üzerine yerleştirin. Sıcak olarak servis edin.

TERİYAKİ ETLİ SALATA

Malzemeler

100 gr	Bonfile
1 tatlı kaşığı	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 yemek kaşığı	Lahana (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı	Salatalık (ince şerit doğranmış)
1 yemek kaşığı	Havuç (ince şerit doğranmış)
1 yemek kaşığı	Soya Filizi
1 tatlı kaşığı	Mizkan Pirinç Sirkesi
1 tatlı kaşığı	Manghing Pembe Zencefil Turşusu (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı	Thai World Siyah Susam Tohumu
1 çay kaşığı	Susam

Hazırlanışı:

Bonfileyi teriyaki sos ile marine edip fırın tepsisine alın ve 175°C fırında pişirin. Sebzeleri bir kaba alıp harmanlayın ve pirinç sirketi ile oarak marine edin. Pişirdiğiniz eti dilimleyip uygun bir servis tabağına aldığınız marine edilmiş sebze karışımının üzerine yerleştirin. Son olarak zencefil turşusunu, siyah ve beyaz susam serpererek servis edin.

TATLI EKŞİ SOSLU TAVUK SALATASI

Malzemeler

80 gr	Tavuk Göğüs Eti (büyük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
2 yemek kaşığı	JFC Tempura Unu
100 ml	Soğuk Su
1 yemek kaşığı	Ananas (küçük küp doğranmış)
	Thai World Pirinç Çubuğu
1 çay kaşığı	Thai World Siyah Susam Tohumu
1 yemek kaşığı	Renkli Biber (küçük küp doğranmış)
4 yemek kaşığı	Mevsim Yeşillikleri
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı:

Tavuk etlerini tuz ve karabiber ile lezzetlendirip, soğuk suyla krep hamuru kıvamına getirdiğiniz tempuraya bulayın ve kızgın yağda kızartın. Bir tavada kızarttığınız bu tavuk tempura parçalarını tatlı ekşi sos ile hafifçe sallayın. Pirinç çubuklarını kızgın yağda birkaç saniye kızartıp patlatın. Mevsim yeşilliklerinizi bir salata kasesine alın. Üzerine tatlı-ekşi soslu tavuklarınızı yerleştirin. Ortasına patlattığınız pirinç çubuklarını koyun ve yanlara ananasları yerleştirin. Siyah susam serpiştirerek servis edin.

